Nektarinsyltetøy med vanilje

Ingredienser



♥ 1 kg nektariner (800 g renset vekt)
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 400 g syltesukker (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ presset saft fra 1 sitron

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Skjær nektariner i båter og fjern stenene.

Ha nektarinbåtene og de øvrige ingrediensene i en kjele. Varm opp på middels sterk varme og la syltetøyet småkoke under omrøring til du ser at nektarinbåtene begynner å bli skikkelig bløte.

Ta kjelen av platen og bruk en stavmikser til å mose syltetøyet glatt (se tips).

Hell det varme syltetøyet på varme, rene syltetøyglass.

Tips

♥ Jeg bruker her 1 kg nektariner. Etter at jeg fikk renset dem for stener målte jeg opp 800 gram. Det er ikke nøyaktig med vekten på nektarinene, så litt fra eller til spiller ingen rolle.

♥ Vaniljepasta er en tykk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke frø fra 1 vaniljestang eller 2 ts vaniljeekstrakt.

♥ Syltesukker er vanlig sukker som er tilsatt pektin. Pektin gjør at syltetøyet tykner noe mer enn om du bare bruker sukker. Alternativt til syltesukker kan du bruke vanlig sukker og tilsette fruktpektin (grønn Jam).

♥ Jeg bruker her stavmikser slik at nektarinsyltetøyet blir helt klumpfritt. Du kan eventuelt ta til side litt av de bløte nektarinene før du bruker stavmikseren hvis du vil ha noen fruktbiter i syltetøyet.

♥ Nektarinsyltetøyet bør oppbevares kjølig. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned i plastbokser.

♥ Denne porsjonen gir to store syltetøyglass (à 5 dl). Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nektarinsyltetoy-med-vanilje